



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ ANJELİK PASTASI

Sahrap Soysal

Kek hamuru için;
5 adet yumurta
5 kahve fincanı tozşeker
5 kahve fincanı un
1 çay kaşığı tarçın
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Pastanın kreması için;
1 adet yumurta
4 yemek kaşığı tozşeker
2 yemek kaşığı su
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 yemek kaşığı un
3 su bardağı süt
50 gr bitkisel margarin
Üzeri için;
10-15 adet taze çilek
1-2 adet kivi
1 paket tart jölesi

Kek hamurunu hazırlamak için; tozşeker ve yumurtaları derin bir kaba aktarıp mikser yardımıyla 5 dakika kadar çırpın. Vanilya, tarçın ve kabartma tozunu ekleyip elenmiş unu ilave edin. Tahta kaşıkla alttan üste doğru karıştırın.

Hamuru yağlanmış kalp şeklindeki kek kalıbına aktarın. 10 dakika önceden 175 dereceye ayarladığınız fırının alt rafında 15 dakika pişirin. Fırının ısısını 150 dereceye düşürüp 25 dakika daha pişirin. Ilık hale gelmesini bekleyip kalıptan çıkarın.

Pastanın kremasını hazırlamak için; yumurta ve tozşekeri derin bir kaba aktarıp çırpma teli yardımıyla çırpın.

2 yemek kaşığı suda ezdiğiniz nişastayı, un ve sütü ekleyip pürüzsüz kıvama gelinceye kadar çırpın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak, koyulaşıp kaynamaya başlayınca kadar pişirdikten sonra ocaktan alın. Margarin ekleyip mikser yardımıyla soğuyuncaya kadar çırpın. Buzdolabında 30 dakika bekletin.

Keki tel ızgara üzerine alın. Hazırladığınız kremayı spatula yardımıyla kekin kenarlarını kaplayacak şekilde sürün.

Çilekleri ve kivileri uzunlamasına ortadan ikiye bölüp kekin üzerine dizin. Tart jölesini paketin üzerindeki tarife uygun olarak hazırlayıp fırçayla, meyvelerin üzerini kapatacak şekilde sürerek buzdolabında en az 4-5 saat bekletin. Keki kenarlarını fıstık ya da fındıkla süsleyip dilimleyerek servise sunun.